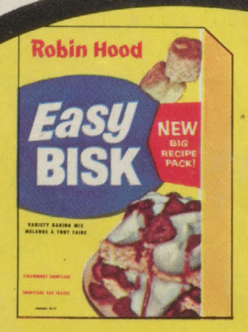
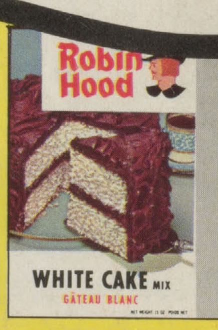
Carnet de Nouvelles Recettes

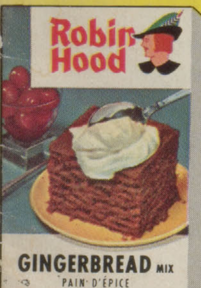
HOMMAGE DE

















Entre Cordons Bleus

Chère amie,

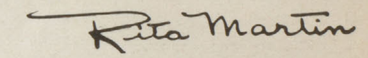
Sachant que vous éprouvez un sentiment de fierté et d'agrément à faire de la bonne cuisine pour votre famille, nous vous présentons ce recueil de nouvelles recettes.

Les pages qui suivent contiennent d'intéressantes suggestions sur les différentes façons d'utiliser les Mélanges à Gâteaux et à Poudings, le Mélange Easy-Bisk, la Farine et le Gruau. Toutes ces recettes ont été essayées et approuvées dans les cuisines expérimentales de Robin Hood. Les unes pourront vous servir tous les jours, les autres dans certaines occasions spéciales, dîners fins, thés ou goûters.

Vous remarquerez que la majorité des Mélanges à Gâteaux Robin Hood sont présentés dans de nouvelles boîtes resplendissantes. Ce nouvel emballage plus attrayant, plus coloré, a double but: il vous permettra d'identifier plus rapidement les produits Robin Hood sur les rayons de votre épicerie; par ses appétissantes illustrations, il mettra déjà votre imagination en branle. Car on sait que la ménagère canadienne-française n'est vraiment contente de ses plats que lorsque ceux-ci reflètent sa touche personnelle.

Alors, à l'œuvre! Bien de l'agrément! . . . Nous souhaitons que cette collection d'idées nouvelles trouve place dans votre cuisine . . . et la réalisation de ce souhait sera notre plus douce récompense.

Cordialement,



directrice, Service d'art culinaire

Table des Matières

Robin Hood

MÉLANGES À GÂTEAUX

"GÂTEAU RENVERSÉ AUX PRUNEAUX ET AUX ABRICOTS"

"Des fruits juteux . . . une pâte légère et tendre — un gâteau savoureux"

½ paquet (format de famille) de Mélange Gâteau Blanc Robin Hood
3 c. à table de beurre fondu
¾ tasse de cassonade
7 pruneaux dénoyautés, cuits
7 moitiés d'abricots

Chauffer le four à 350°F. (modéré). Graisser un moule carré de 9″.

Mêler le beurre fondu et la cassonade. Déposer au fond du moule. Disposer sur ce mélange, en alternant, les pruneaux et les abricots.

Préparer l'enveloppe de mélange suivant le mode d'emploi indiqué. Verser la pâte sur les fruits.

Cuire environ 45 minutes. Retourner le moule immédiatement sur l'assiette de service et laisser reposer 5 minutes avant de retirer le moule. Servir chaud ou froid avec crème fouettée.



Voici le Mélange à Gâteau Blanc Robin Hood dans un nouvel emballage. Oui, vous pouvez réaliser ce ravissant gâteau . . . vous pouvez même faire mieux! Suivez les instructions de base, puis donnez libre cours à votre imagination.

En vente dans le format régulier et le fameux Format de Famille, une exclusivité Robin Hood . . . le plus gros mélange à gâteau jamais vendu au Canada.

(*P. 4*) **1. GÂTEAU DE FÊTE RUBANÉ** "*Dessert élégant à saveur fraîche et agréable*"

1 paquet (format de famille) de Mélange Gâteau au Chocolat Robin Hood
2 tasses de crème à fouetter
½ tasse de sucre
½ c. à thé d'essence de menthe

Chauffer le four à 350°F. (modéré). Tapisser de papier ciré le fond d'un moule de 9″ x 13″.

Préparer et cuire le gâteau (les 2 enveloppes) suivant le mode d'emploi indiqué. Retirer du moule et refroidir. Couper le gâteau en deux verticalement puis chaque moitié horizontalement pour obtenir 4 étages.

Mêler la crème, le sucre et l'essence. Refroidir puis fouetter cette crème. Réunir les tranches de gâteau avec ce mélange puis garnir les côtés et le dessus. Décorer de menthes recouvertes de chocolat. Refroidir jusqu'au moment de servir.

2. GÂTEAU À L'ANANAS "*La garniture chiffon lui donne un véritable air de fête*"

1 paquet (format régulier) de Mélange Gâteau Blanc Robin Hood
1 oeuf
1 boîte (20 onces) d'ananas pulpés, égouttés
1 paquet de garniture de tarte instantanée au citron

Préparer et cuire le gâteau suivant le mode d'emploi indiqué en substituant le sirop d'ananas à l'eau.

Incorporer ½ tasse d'ananas égouttés à la pâte. Utiliser 2 moules ronds de 8″.

Utilisant le reste du sirop comme partie du liquide, préparer la garniture au citron selon le mode d'emploi indiqué. Incorporer 2 blancs d'oeufs montés en neige ferme et le reste de l'ananas à cette garniture. Refroidir.

Garnir et glacer le gâteau de cette préparation.

3. GÂTEAU DE FÊTE "*C'est un cirque en miniature pour la joie des petits*"

1 paquet (format de famille) de Mélange Gâteau au Chocolat Robin Hood
1½ tasse de sucre à glacer tamisé
1½ c. à table de lait
½ c. à thé de vanille
Colorant végétal
Cure-dents
Biscuits "la Ménagerie"

Préparer et cuire le gâteau suivant le mode d'emploi indiqué. Utiliser 2 moules ronds de 8″ ou 9″. Refroidir les gâteaux.

Garnir le gâteau de votre glace au beurre favorite. Mettre de côté.

Mêler ensemble le sucre à glacer, le lait et la vanille pour obtenir un mélange lisse. Diviser cette glace en 4 parties et teinter de différentes couleurs. Garnir les petits animaux de cette glace; alterner les couleurs. Les arranger joliment tout autour du gâteau et les faire tenir avec des cure-dents.

POUDINGS INDIVIDUELS AU CHOCOLAT "*Une pâte au chocolat qui se combine à la fraîche et piquante saveur d'une sauce au citron*"

1 paquet (format de famille) de Mélange Gâteau au Chocolat Robin Hood
Sauce au citron (recette ou mélange préparé)
⅓ tasse de guimauves

Chauffer le four à 375°F. (modéré). Graisser 30 moules à muffins.

Préparer le gâteau suivant le mode d'emploi indiqué. Verser la pâte dans les moules et remplir aux ⅔. Cuire environ 20 minutes.

Démouler; refroidir.

Servir avec une sauce chaude au citron dans laquelle on laissera fondre ⅓ tasse de guimauves.

Décorer de petites guimauves.

Donne 2½ douzaines.


Robin Hood
MÉLANGES
À GÂTEAUX
1
2
3
Le Mélange à Gâteau au Chocolat Robin Hood est également présenté dans un nouvel emballage; il est disponible en format régulier de même qu'en Format de Famille.
Le Format de Famille Robin Hood vous permet de confectionner le gâteau le plus gros qu'on puisse préparer avec un mélange. Grâce à ses deux paquets, vous pouvez utiliser la moitié du mélange, et mettre l'autre moitié de côté pour plus tard.
Robin Hood
MÉLANGE
GÂTEAU AU CHOCOLAT
FORMAT DE FAMILLE
2 PAQUETS!
Robin Hood
CHOCOLATE
GÂTEAU AU CHOCOLAT

1. CROQUANTS AUX CERISES

"Biscuits tout indiqués pour la collation des petits"

1 paquet (format régulier) de Mélange Gâteau Doré Robin Hood
½ tasse de graisse ramollie
1 oeuf
½ tasse de cerises au marasquin hachées
1 tasse de coco râpé

Chauffer le four à 375°F. (modéré).

Ajouter la graisse et l'oeuf au mélange à gâteau et bien mêler, environ 2 minutes. Incorporer les cerises et le coco. Déposer par cuillerées, à 2″ de distance, sur une tôle non graissée.

Cuire environ 12 minutes. Retirer de la tôle dès la sortie du four.

Donne 3 douzaines.

2. GÂTEAU ÉPICÉ AUX POMMES

"Saveur fraîche et piquante . . . si satisfaisante"

1 paquet (format régulier) de Mélange Gâteau Epices et Miel Robin Hood
½ c. à thé de soda à pâte
1 tasse de compote de pommes non sucrée
½ tasse de noix hachées finement
½ tasse de raisins épépinés

Chauffer le four à 350°F. (modéré).

Tapisser de papier ciré le fond d'un moule de 9″ x 9″ x 2″. Ajouter le soda au mélange et préparer le gâteau suivant le mode d'emploi indiqué en substituant la compote de pommes aux ¾ de tasse d'eau. Incorporer les noix et les raisins, juste avant de verser la pâte dans le moule. Cuire environ 50 minutes. Retirer du moule. Au moment de servir, garnir de compote de pommes et de noix hachées.

3. GÂTEAU MERINGUÉ AUX CANNEBERGES

"D'apparence somptueuse, il plaira au plus fin gourmet"

½ paquet (une enveloppe du format de famille) de Mélange Gâteau Doré Robin Hood
1 c. à table de sucre
1 c. à table de fécule de maïs
1½ tasse de sauce aux canneberges (boîte d'une livre)
½ tasse d'ananas pulpés
1 c. à table de jus de citron
2 oeufs séparés
4 c. à table de sucre fin

Chauffer le four à 350°F. (modéré). Graisser un moule carré de 8″. Mêler la cuillerée à table de sucre avec la fécule de maïs, la sauce aux canneberges, l'ananas et le jus de citron. Verser dans le moule.

Préparer le gâteau (1 seule enveloppe) suivant le mode d'emploi indiqué, utilisant 2 jaunes d'oeufs à la place d'un oeuf entier. Verser la pâte sur le mélange de canneberges et cuire environ 40 minutes.

Monter les 2 blancs d'oeufs en neige. Ajouter le sucre graduellement et battre pour obtenir des pointes fermes. Badigeonner le gâteau de cette meringue et retourner au four quelques minutes pour brunir légèrement.

A noter: Des amandes tranchées et grillées saupoudrées sur la meringue donneront un air de fête à ce dessert.

GÂTEAU À LA LIVRE

"Frais et de texture fine avec un soupçon de muscade"

1 paquet (format régulier) de Mélange Gâteau Doré Robin Hood
¾ c. à thé de muscade
¼ tasse d'huile à salade
2 oeufs
⅓ tasse d'eau

Chauffer le four à 350°F. (modéré). Graisser et fariner un moule de 9″ x 5″ x 3″.

Ajouter la muscade et l'huile au mélange à gâteau.

Ajouter les oeufs et l'eau et mêler suivant le mode d'emploi indiqué.

Verser la pâte dans le moule.

Cuire environ 50 minutes.



Que de merveilles culinaires vous pouvez réaliser avec le Mélange à Gâteau Doré Robin Hood et le Mélange à Gâteau Epices et Miel Robin Hood. Egalement présentés dans un emballage tout neuf.

Ces mélanges sont aussi disponibles en Format de Famille: une seule boîte, deux paquets. Vous utilisez la boîte en entier ou seulement la moitié.

(P. 8) 1. GÂTEAU D'ENTREMETS AU CITRON *"Digne d'un roi . . ."*

- 1 **Gâteau des Anges Blanc Robin Hood (cuit suivant le mode d'emploi indiqué)**
- 6 **jaunes d'oeufs battus**
- ¾ **tasse de sucre**
- ¾ **tasse de jus de citron**
- 1½ **c. à thé de zeste de citron râpé**
- 1 **c. à table (1 enveloppe) de gélatine nature**
- ¼ **tasse d'eau**
- 6 **blancs d'oeufs, montés en neige ferme**
- ¾ **tasse de sucre**
- **Quelques gouttes de colorant végétal jaune**

Briser le gâteau en petits morceaux.

Mélanger les jaunes d'oeufs, ¾ tasse de sucre, le jus de citron et le zeste. Cuire au bain-marie jusqu'à léger épaississement. Ajouter la gélatine dissoute dans l'eau froide. Refroidir partiellement. Incorporer les blancs d'oeufs battus avec ¾ de tasse de sucre. Teinter en jaune.

Déposer ⅓ des morceaux de gâteau au fond d'un moule tubulaire de 10″. Verser ⅓ de la crème sur le gâteau. Continuer ainsi en alternant; finir par la crème.

Refroidir plusieurs heures. Démouler et servir avec crème fouettée, sucrée et vanillée.

Donne 12 portions.

2. ANNEAU ÉPICÉ À LA NOIX DE COCO

"Ce pain d'épice accompagné de crème glacée fera un appétissant dessert"

- 1 **paquet de Mélange Pain d'Epice Robin Hood**
- 2 **c. à table de beurre fondu**
- ½ **tasse de mélasse**
- 1 **tasse de coco râpé**

Chauffer le four à 350°F. (modéré).

Graisser un moule en couronne de 8″.

Mélanger le beurre et la mélasse et verser dans le moule.
Saupoudrer de coco.
Préparer le gâteau suivant le mode d'emploi indiqué. Verser la pâte sur la préparation, dans le moule. (Il restera de la pâte pour 4 petits gâteaux.)
Cuire environ 35 minutes. Démouler et servir avec crème glacée.

3. ROULÉS AU CHOCOLAT

"Un pouding différent, délicieux avec crème glacée et sauce au chocolat".

- 1 **paquet de Mélange Carrés au Chocolat Robin Hood**
- ½ **tasse de noix hachées**

Préparer le mélange suivant le mode d'emploi indiqué en utilisant 2 oeufs au lieu d'un seul. Ajouter les noix hachées. Remplir aux ⅔ deux boîtes vides de conserves de 20 onces (lavées, asséchées et bien graissées) avec la pâte. Couvrir de papier ciré graissé et ensuite de papier brun épais et bien ficeler.

Placer sur un gril au-dessus de l'eau bouillante de façon à ce que l'eau monte jusqu'à la moitié des boîtes. Cuire 1 heure ou jusqu'à ce que, en y enfonçant une paille, elle revienne parfaitement sèche. Il faut s'assurer que l'eau bout constamment. On ajoutera d'autre eau bouillante si nécessaire.

Retirer les roulés des moules, encore chauds. Couper en tranches épaisses et servir avec crème fouettée, etc.

1. SURPRISE AUX FRUITS

"Ce dessert peut se servir avec une sauce mousseuse"

1 paquet de Mélange Gâteau aux Fruits Robin Hood
2 c. à table de beurre
¼ tasse de sucre
2 oeufs, séparés
¼ tasse de jus d'orange
1 c. à thé de zeste d'orange râpé
¼ tasse de sucre
¾ tasse de sauce aux canneberges

Chauffer le four à 325°F. (doux). Graisser et fariner légèrement un moule à tube de 9″.

Préparer le gâteau suivant le mode d'emploi indiqué. Verser la pâte dans le moule.

Cuire environ 1 heure.

Défaire le beurre en crème. Ajouter graduellement ¼ de tasse de sucre. Bien mêler.

Battre les jaunes d'oeufs pour les rendre épais et crémeux. Ajouter le jus et le zeste d'orange.

Monter les blancs d'oeufs en neige ferme.

Ajouter graduellement le sucre et bien mousser. Incorporer le mélange de jaunes d'oeufs à la meringue. Incorporer la sauce aux canneberges. Servir le gâteau chaud avec cette sauce.

Donne 10 à 12 portions.

2. CARRÉS AUX CERISES

"Le favori des petits comme des grands"

1 paquet de Mélange Gâteau à l'Orange Robin Hood
Garniture de tarte au citron (recette ou mélange préparé)
Cerises tranchées
Coco râpé

Chauffer le four à 375°F. (modéré).

Graisser et garnir de papier ciré le fond d'un moule de 14″ x 9″.

Préparer le gâteau suivant le mode d'emploi indiqué. Verser la pâte dans le moule.

Cuire environ 20 minutes. Refroidir dans le moule 5 minutes et démouler. Refroidir.

Etendre la garniture au citron sur le gâteau et saupoudrer de cerises et de coco.

Couper en carrés.

Donne 12 portions.

3. TARTE "SURPRISE" AU CITRON

"Un dessert nouveau décoré joliment de crème fouettée"

1 paquet de Mélange Gâteau au Citron Robin Hood
Pouding à la vanille (recette ou mélange instantané)
1½ tasse de lait
Crème fouettée, sucrée et vanillée

Chauffer le four à 375°F. (modéré), (350°F. pour les moules de pyrex). Graisser et fariner légèrement une assiette à tarte de 9″.

Préparer le gâteau suivant le mode d'emploi indiqué. Verser la pâte dans l'assiette à tarte. Ne remplir qu'à moitié. Verser le reste de la pâte dans des moules à muffins graissés.

Cuire environ 20 minutes. Refroidir.

Préparer le pouding en utilisant 1½ tasse de lait. Bien refroidir.

Creuser le gâteau au centre. Remplir la cavité avec le pouding et garnir de crème fouettée.

PETITS GÂTEAUX AUX BANANES

"Un dessert nouveau à la saveur d'orange si délicate"

1 paquet de Mélange Gâteau à l'Orange Robin Hood
1 tasse de bananes mûres écrasées
2 oeufs

Chauffer le four à 350°F. (modéré).

Graisser et fariner des moules à muffins ou utiliser des cassolettes de papier.

Combiner les ingrédients. Battre 3 minutes à la main ou 2 min. vitesse moyenne au malaxeur électrique. Verser la pâte dans les moules.

Cuire environ 20 minutes. Refroidir. Tamiser du sucre à glacer sur le dessus des petits gâteaux.

Donne 16 petits gâteaux.

Robin Hood
MÉLANGES À GÂTEAUX

1

2

3

Robin Hood
FRUIT CAKE MIX
GÂTEAU AUX FRUITS

Robin Hood
ORANGE CAKE MIX
GÂTEAU A L'ORANGE

Robin Hood
LEMON CAKE MIX
GÂTEAU AU CITRON

La saveur des gâteaux Robin Hood est incomparable, leurs possibilités infinies, surtout si vous utilisez les Mélanges au Citron, à l'Orange ou aux Fruits. Sur chaque paquet, vous trouvez des suggestions; vous en avez aussi?

(*P. 12*)

1. TRÈFLES AU FROMAGE

"Recette rapide et tout indiquée pour la ménagère moderne"

2 tasses d'Easy-Bisk Robin Hood
½ tasse de fromage Cheddar râpé
½ à ⅔ tasse de lait

Chauffer le four à 450°F. (très chaud).

Combiner ensemble l'Easy-Bisk et le fromage. Ajouter le lait et mêler pour former une pâte molle. Pétrir légèrement sur une planche enfarinée. Fraiser ou rouler la pâte délicatement à ½ pouce d'épaisseur. Tailler à l'emporte-pièce (1½" de diamètre). Déposer 3 biscuits ensemble en forme de trèfle sur une tôle non graissée.

Cuire environ 10 minutes. Servir chaud.

Donne 12 trèfles au fromage.

2. BRIOCHES AU CARAMEL *"De goût excellent, elles sont faciles à préparer"*

2 tasses d'Easy-Bisk Robin Hood
⅔ tasse de lait
6 c. à table de beurre fondu
½ tasse de cassonade
2 c. à table de noix hachées finement

Chauffer le four à 450°F. (très chaud). Graisser 12 moules à muffins.

Mélanger l'Easy-Bisk et le lait pour former une pâte molle. Pétrir légèrement sur une planche peu enfarinée.

Abaisser en un rectangle de 18" x 8". Badigeonner la surface avec 2 c. à table de beurre fondu. Saupoudrer avec ¼ tasse de cassonade. Rouler comme un gâteau roulé. Couper en 12 morceaux.

Dans chaque moule, déposer 1 c. à thé de beurre fondu. Mélanger le reste de la cassonade et les noix et saupoudrer également de ce mélange.

Déposer les brioches sur cette préparation et cuire environ 15 minutes. Renverser les moules et servir chaud.
Donne 12 brioches.

3. ROULÉS AU JAMBON

"Savoureux mélange de fromage et de jambon agrémenté de piment vert"

2 tasses d'Easy-Bisk Robin Hood
1 c. à table de piment vert haché finement
½ tasse de fromage Cheddar râpé
½ tasse de lait
1 boîte (2¼ onces) de pâte de jambon

Chauffer le four à 425°F. (chaud). Graisser une tôle à biscuits.
Combiner l'Easy-Bisk, le piment et ¼ tasse de fromage râpé. Ajouter le lait et bien mêler pour former une pâte molle. Pétrir légèrement sur une planche enfarinée. Rouler en un rectangle de 10" x 5".

Mêler le jambon et ¼ tasse de fromage râpé et saupoudrer la pâte de ce mélange. Rouler comme un gâteau roulé sur le sens de la longueur et bien presser les bouts. Couper en morceaux de ½ pouce. Déposer sur la tôle graissée.

Cuire environ 15 minutes. Servir avec le potage ou une salade croustillante.

CACHETTES DE POISSON *"Du poisson enrobé dans une pâte tendre et feuilletée"*

1½ tasse d'Easy-Bisk Robin Hood
¾ tasse de lait
1 c. à table de beurre fondu
1 oeuf
1½ livre de filets de poisson
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre

Mélanger dans un bol l'Easy-Bisk, le lait, l'oeuf et le beurre fondu. Assaisonner.
Couper les filets en morceaux, éponger et assaisonner. Enrober le poisson dans la pâte.
Cuire en pleine friture, 3 ou 4 minutes, et égoutter sur papier brun.


Robin Hood
RECETTES
EASY-BISK
1
2
3
Il y a tant de bonnes choses à manger, et toutes si faciles à préparer avec l'Easy-Bisk de Robin Hood. La nouvelle boîte grand format vous offre les recettes de 14 nouveaux régals. Vous avez le choix de deux formats: 40 oz et 15 oz.
Robin Hood
Easy BISK
NEW BIG RECIPE PACK!
Robin Hood
Easy BISK
NEW BIG RECIPE PACK!

(*P. 14*)

1. GÂTEAU INSTANTANÉ AU CHOCOLAT

"*Une manière nouvelle et délicieuse de préparer le pouding au chocolat*"

1 paquet de Pouding Paysanne au Chocolat Robin Hood
1/3 tasse d'eau
1 oeuf séparé
1/2 tasse de noix hachées

Chauffer le four à 350°F. (modéré).

Graisser un moule rond de 8″.

Ajouter l'eau et 1 jaune d'oeuf au mélange de pâte. Battre vigoureusement 2 minutes à la main ou 1 minute, vitesse moyenne, au malaxeur électrique. Verser la pâte dans le moule.

Monter le blanc d'oeuf en neige ferme. Incorporer le contenu de l'enveloppe de sauce à la meringue. Déposer sur la pâte. Saupoudrer de noix hachées.

Cuire environ 30 minutes.

2. DESSERT AUX POMMES

"*Pour le goûter de l'après-midi il n'y a pas mieux*"

1 paquet de Pouding Paysanne aux Pommes Robin Hood
1/4 tasse d'eau
1 oeuf
2 c. à table de beurre
1 c. à table de cassonade

Chauffer le four à 350°F. (modéré).
Graisser un moule rond de 8″.
Au mélange de pâte ajouter l'eau et l'oeuf. Battre vigoureusement 2 minutes à la main ou 1 minute, vitesse moyenne, au malaxeur électrique. Verser la pâte dans le moule. Cuire environ 30 minutes.

Durant la cuisson, mélanger ensemble 2 c. à table de beurre fondu, l'enveloppe de sauce et 1 c. à table de cassonade. Déposer ce mélange sur le gâteau chaud et mettre sous le gril (550°F.) durant 2 ou 3 minutes.

Servir chaud.

3. PETITS FOURS AUX CERISES

"*Enrobés de noix et garnis de cerises . . . ils sont savoureux* "

1 paquet de Pouding aux Cerises Robin Hood
1 oeuf
2 c. à table de beurre fondu
1/2 c. à thé d'essence d'amande
Pincée de sel
Noix hachées

Ajouter l'oeuf, le beurre, l'essence et le sel au contenu de l'enveloppe. Mêler pour bien lier la préparation. Façonner cette pâte en petites boules; les rouler dans les noix hachées.

Déposer sur une tôle non graissée et faire une petite cavité au centre de chaque boule. Remplir les cavités avec des cerises. Refroidir les biscuits.

Cuire environ 15 minutes à four modéré, 350°F. Refroidir.

Donne 1 1/2 douzaine.

GÂTEAU RENVERSÉ AUX PÊCHES

"*Garnir de crème fouettée à saveur d'amande . . . délicieux*"

1 paquet de Pouding aux Pêches Robin Hood
2 c. à table de beurre
1 demiard de crème à fouetter
1/2 tasse d'amandes grillées, tranchées
1/4 c. à thé d'essence d'amande

Chauffer le four à 425°F. (chaud).

Fondre le beurre dans un moule rond de 8″. Déposer les pêches au fond du moule. Ajouter 1/3 tasse d'eau au mélange de pâte. Battre vigoureusement 2 minutes à la main ou 1 minute, vitesse moyenne, au malaxeur électrique. Verser la pâte sur les pêches.

Cuire environ 20 minutes. Renverser le moule, démouler et garnir de crème fouettée. Saupoudrer d'amandes grillées.

Donne 4 portions.


Robin Hood
MÉLANGES
À POUDINGS
1
2
Robin Hood
MÉLANGE
POUDING PAYSANNE
CARAMEL
CUIT DANS SA SAUCE
Deux délices pour dessert . . . les Poudings Paysanne et Poudings aux Fruits de Robin Hood. Les Poudings Paysanne (pommes, citron, chocolat et caramel) cuisent dans leur sauce! Les Poudings aux Bleuets, aux Cerises et aux Pêches comprennent une boîte de fruits en conserve et un sac de mélange.
Robin Hood
POUDING AUX FRUITS
MÉLANGE À POUDING AVEC
CERISES
EN CONSERVE
4 à 6 PORTIONS
3

TARTE À LA VIANDE ET AUX POMMES DE TERRE

"Nourrissante et si savoureuse . . ."

1 livre de boeuf haché
1 tasse de Gruau Robin Hood
½ oignon haché fin
2 c. à table de piment vert haché
1 tasse de tomates en boîte
¼ c. à thé de thym
1 c. à thé de sel
⅛ c. à thé de sauge
⅛ c. à thé de sel de céleri

⅛ c. à thé de poivre blanc
4 pommes de terre bouillies et pilées (grosseur moyenne)
1 c. à table d'oignon haché fin
1 c. à table de beurre
3 c. à table de lait
Sel et poivre
1 tasse de fromage râpé

Chauffer le four à 350°F. (modéré).

Combiner ensemble les 10 premiers ingrédients. Garnir le fond et les côtés d'une assiette à tarte de 9″ ou 10″. Presser bien avec une fourchette.

Ajouter l'oignon, le beurre, le lait, le sel et le poivre aux pommes de terre pilées. Bien mêler.

Garnir la viande de cette préparation et saupoudrer de fromage râpé et de paprika. Cuire 30 minutes environ.

Donne 6 portions.

A noter: Cette recette permet d'utiliser les restes de pommes de terre pilées.

CARRÉS AUX POMMES *"Une nouvelle façon si savoureuse de servir les pommes"*

Pâte

1¾ tasse de Gruau Robin Hood
1½ tasse de Farine Robin Hood, tamisée
¾ tasse de beurre
¼ c. à thé de soda à pâte
1 tasse de cassonade

Garniture

2½ tasses de pommes tranchées
2 c. à table de beurre
½ tasse de sucre
¾ c. à thé de cannelle

Chauffer le four à 375°F. (modéré). Graisser légèrement un moule carré de 9″. Tamiser le soda avec la farine. Combiner ce mélange avec la cassonade et le gruau. Travailler le beurre du bout des doigts dans ce mélange. Déposer ⅔ de ce mélange dans le moule. Bien presser sur le fond du moule.

Conserver le reste du mélange.
Déposer les pommes tranchées sur la pâte.
Briser le beurre en petits morceaux; en déposer sur toute la surface et saupoudrer du mélange de sucre et de cannelle. Couvrir avec le reste du mélange de pâte.
Cuire 40 à 45 minutes.
Donne environ 16 carrés.

DIVERSES FAÇONS DE SERVIR LE GRUAU

(Recettes basées sur ¾ de tasse de gruau et 1½ tasse d'eau.)

1. Au gruau cuit, ajouter 8 demi-abricots en conserve. Mélanger délicatement. Servir immédiatement avec lait ou crème et sucre, si désiré.

2. Au gruau cuit, ajouter 16 pâtes de guimauve coupées en 4 ou 64 guimauves miniature. Servir avec lait ou crème.

3. Juste avant de servir, ajouter au gruau cuit ½ tasse de dattes hachées et 3 c. à table de cassonade. Servir immédiatement avec lait ou crème.

4. Au gruau cuit, ajouter ½ tasse de coco râpé et servir avec lait ou crème et sucre.

5. Ajouter ½ tasse de raisins secs à 1½ tasse d'eau salée. Donner un bouillon. Ajouter ¾ de tasse de gruau et laisser bouillir 2 minutes. Servir avec crème ou lait et sucre.

6. Au gruau cuit, ajouter ⅓ de tasse de "coques" de chocolat. Remuer délicatement et servir avec lait ou crème.



Robin Hood
RECETTES DE GRUAU
Voici le nouvel emballage du Gruau Robin Hood. Cette céréale, composée de grains entiers, est très nourrissante et peut être employée pour confectionner quantité de friandises. Voici quelques suggestions . . . vous en inventerez bien d'autres.
Robin Hood
GRUAU Instantané
Cuit en un instant
LA CASSEROLE SE NETTOIE EN UN CLIN D'OEIL
Robin Hood
GRUAU RAPIDE
Delicieuse Saveur D'ANTAN!

MACARONS AU CHOCOLAT

"Si rapides à préparer que vous voudrez en avoir toujours sous la main"

1½ tasse de sucre
5 c. à table de cacao
½ tasse de lait
½ tasse de graisse
3 tasses de Gruau Robin Hood
1 tasse de coco
1 c. à thé de vanille
¼ c. à thé de sel

Déposer dans une casserole le sucre et le cacao. Ajouter le lait lentement. Bien mêler. Brasser sur feu doux pour bien fondre le sucre. Amener à ébullition.

Ajouter la graisse. Ajouter le gruau en brassant vivement. Cuire 1 à 2 minutes en brassant constamment. Retirer du feu.

Ajouter le coco, la vanille et le sel. Mêler. Déposer par cuillerées sur une tôle graissée. NE PAS CUIRE. Ces biscuits se raffermissent en refroidissant.

Donne environ 3½ douzaines.

CROQUETTES AU SAUMON *"Toujours populaires . . ."*

2 tasses de saumon en boîte
⅛ c. à thé d'oignon râpé
1 c. à thé de jus de citron
½ c. à table de persil haché
½ c. à thé de sel
⅛ c. à thé de poivre
½ c. à thé de sel de céleri
Pincée de cayenne
¾ tasse de Gruau Robin Hood
4 c. à table de Farine Robin Hood, tamisée
2 c. à table de graisse
1 tasse de lait

Ajouter l'oignon, le jus de citron, le persil, le sel, le poivre, le sel de céleri et le cayenne au saumon égoutté.

Fondre la graisse, ajouter la farine et cuire 1 minute en brassant constamment.

Ajouter le lait lentement et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe; laisser bouillir 1 minute.

Ajouter le saumon et le gruau. Refroidir.

Façonner ce mélange en boules de 2″ de diamètre. Rouler chaque croquette dans la chapelure puis dans un oeuf battu et encore dans la chapelure. Laisser refroidir au réfrigérateur au moins ½ heure.

Cuire en pleine friture à 380°-400°F. (la graisse à 380°F. fait brunir 1 cube de pain en 40 secondes).

Donne environ 12 croquettes.

PAUPIETTES DE VEAU *"Plat de résistance savoureux"*

1½ livre de filet de veau coupé en 6 tranches minces de 4″ x 6″
½ tasse de Gruau Robin Hood
1½ tasse de pain coupé en cubes (½″)
¼ tasse de beurre fondu
¼ tasse d'oignon haché fin
¼ tasse de céleri haché fin, si désiré
½ c. à thé de sel
1 tasse de jus de tomate
Pincée de poivre
2 à 4 c. à table d'eau
½ c.à thé de thym
¼ c. à thé de sauge
¼ c. à thé d'assaisonnement de poulet (poultry seasoning)
2 c. à table de Farine Robin Hood

Demander au boucher de couper le filet de veau en tranches minces de 4″ x 6″.

Mêler le gruau, les cubes de pain et les assaisonnements. Ajouter le beurre fondu. Humecter d'eau pour donner de la consistance à la farce.

Garnir chaque tranche de veau de cette farce. Rouler et retenir avec une ficelle ou des cure-dents.

Rouler les paupiettes dans de la farine et brunir dans la graisse chaude. Saler et poivrer, et ajouter environ 1 tasse d'eau bouillante.

Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre (environ 50 minutes).

Durant la cuisson, ajouter de l'eau pour maintenir la quantité de liquide. Retirer les paupiettes. Ajouter le jus de tomate à la sauce et épaissir avec la farine délayée dans un peu d'eau froide.

Enlever la ficelle ou les cure-dents.

Donne 6 portions.


Robin Hood
RECETTES DE GRUAU
Commencez la journée avec le Gruau Robin Hood . . . tout un déjeuner dans un bol. Il n'y a pas de meilleure façon de servir un aliment nourrissant à votre famille au début de la journée. Il est prêt en quelques minutes. Vous avez le choix du Rapide et de l'Instantané: les deux sont délicieux.
Robin Hood
GRUAU Instantané
GROS
PAQUET ÉCONOMIQUE
Cuit en un instant
Robin Hood
GRUAU RAPIDE
GROS
PAQUET ÉCONOMIQUE
Délicieuse Saveur D'ANTAN!

(*P. 20*) **PAIN BLANC ROBIN HOOD** (*Recette gagnante*)

2 enveloppes de levure sèche granulée
2 c. à thé de sucre
6 c. à table de sucre
1 tasse d'eau froide
1 tasse d'eau tiède
2 tasses de lait frémi
4 c. à thé de sel
4 c. à table de graisse ou saindoux
Environ 11 tasses de Farine Robin Hood tamisée

Dissoudre 2 c. à thé de sucre dans 1 tasse d'eau tiède. Verser en pluie la levure, laisser reposer 10 minutes. La levure gonflera.

Ajouter le sucre et le sel au lait frémi. Mêler; ajouter 1 tasse d'eau froide pour tiédir le liquide. Ajouter la graisse amollie.

Tamiser et mesurer 10¼ tasses de farine dans un grand bol. Creuser une fontaine au centre. (Garder ¾ tasse de farine pour être employée plus tard, si nécessaire.)

Ajouter la levure gonflée au mélange eau et lait. Mélanger puis verser dans la farine. Incorporer le liquide à la farine; battre à la cuillère jusqu'à mélange parfait puis travailler avec la main pour former une boule molle. Pétrir la pâte sur une planche légèrement enfarinée ou graissée environ 8 minutes jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Ajouter un peu de farine des ¾ de réserve, si la pâte demeure collante.

Rinser un grand bol à l'eau chaude, assécher et graisser légèrement. Placer la pâte dans ce bol et bien couvrir. Laisser lever la pâte dans un endroit chaud mais loin des courants d'air et éviter les endroits surchauffés. (On peut déposer le bol au-dessus de l'eau bouillante sur un gril.) Laisser lever au double du volume environ 1¾ à 2 heures.

Déposer la pâte sur une planche légèrement farinée et diviser en quatre morceaux. Façonner chaque morceau en boule et laisser reposer 10 minutes. Graisser 4 moules de 8″ x 5″ x 3″ ou 9″ x 5″ x 3″. Abaisser chaque boule en un rectangle de 9″ x 12″ sur une planche légèrement graissée. Bien presser pour éliminer les bulles d'air. Rouler la pâte vers soi comme pour un gâteau roulé (environ 4 tours), sceller chaque tour avec la paume de la main. Faire adhérer l'extrémité de la pâte sous le pain. Sceller chaque bout du cylindre de pâte avec le côté de la main pour obtenir des bouts amincis. Déposer dans le moule. Badigeonner le dessus de beurre fondu. Couvrir et laisser lever de nouveau au double du volume, environ 1½ heure. Cuire à four chaud, 425°F., 15 minutes. Baisser la température à 375°F. et cuire encore 35 minutes. Retirer du four et refroidir sur un gril. Donne 4 pains.

TRÈFLES "*Légers comme le vent*"

Graisser des moules à muffins. Couper de petits morceaux de pâte avec les ciseaux. Les façonner en boulettes (1 pouce de diamètre environ). Les tremper dans le beurre fondu. En placer 3 dans chaque section du moule à muffins. Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85°)F. Eviter les endroits surchauffés et les courants d'air. Cuire 20 minutes à four modéré, 375°F. Renverser sur un gril et badigeonner le dessus de beurre fondu. Servir chauds ou froids.

CROISSANTS "*A l'heure du thé ou du goûter*"

Graisser la tôle.
Etendre la pâte en un cercle de ¼ de pouce d'épaisseur. Couper en 12 pointes comme une tarte.
Badigeonner de beurre fondu.
Rouler chaque pointe du bord vers le centre. Presser fortement la pointe sur le croissant pour faire coller les deux parties. Placer sur la tôle graissée, la partie scellée sur la tôle. Courber en forme de croissant. Couvrir d'un linge humide et laisser lever au double du volume (environ 2 heures) à la température de la pièce (75° à 85°F.). Cuire à four modéré, 375°F., 20 minutes. Renverser sur un gril et badigeonner le dessus de beurre fondu.


Robin Hood
RECETTES DE FARINE
LA FARINE
ENRICHIE DE VITAMINES
Robin Hood
LA FARINE À TOUTES FINS
GARANTIE
La Farine Robin Hood est éprouvée au four dans des recettes semblables à celles que vous utilisez dans votre cuisine. Au Canada, 4 sur 5 gagnantes de concours de cuisson l'emploient. Chaque sac porte la fameuse garantie de qualité constante Robin Hood — argent remboursé plus 10 pour cent. Employez la Farine Robin Hood pour faire un succès de toute votre cuisson.

(P. 22)

BRIOCHES À LA CASSONADE *"Vous en raffolerez . . ."*

¾ tasse de lait frémi
⅓ tasse de sucre
1½ c. à thé de sel
¼ tasse de graisse
2 enveloppes de levure sèche granulée
½ tasse d'eau tiède
2 oeufs, bien battus
4 tasses de Farine Robin Hood, tamisée
Beurre fondu
¾ tasse de sucre
1½ c. à thé de cannelle
½ tasse de beurre fondu
½ tasse de cassonade
½ tasse de noix hachées

Ajouter le sucre, le sel et la graisse au lait. Laisser tiédir. Dissoudre la levure dans l'eau tiède avec 1 c. à thé de sucre; ajouter au lait. Ajouter les oeufs et 2 tasses de farine et battre pour rendre lisse. Incorporer le reste de la farine et bien mêler. Pétrir la pâte sur une surface légèrement enfarinée jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Déposer la pâte dans un bol graissé et badigeonner le dessus de graisse. Recouvrir et laisser lever jusqu'au double du volume, environ 1 heure dans un endroit chaud (85°F.).

Diviser la pâte en deux. Abaisser chaque moitié en un rectangle de 14″ x 9″. Badigeonner de beurre fondu.

Mélanger ¾ tasse de sucre et la cannelle; en saupoudrer la pâte. Rouler comme un gâteau roulé de 9″ de longueur. Tailler chaque rouleau en neuf morceaux égaux. Verser ½ tasse de beurre fondu dans 2 moules ronds de 9″ (ou 3 de 8″). Mêler la cassonade et les noix et déposer également dans les moules. Déposer les morceaux de pâte sur ce mélange. Couvrir et laisser lever de nouveau au double du volume, environ 1 heure.

Cuire à 350°F. (modéré) environ 30 minutes. Renverser le moule et démouler.

Donne 18 brioches.

SHORTCAKE AUX CERISES

"Pâte légère se combinant bien avec toute une variété de fruits".

2 tasses de Farine Robin Hood, tamisée
⅔ tasse de sucre
4 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de muscade
⅓ tasse de beurre
⅓ tasse de graisse
1 oeuf légèrement battu
1 c. à table de lait

Chauffer le four à 375°F. (modéré). Graisser un moule carré de 9″.

Tamiser ensemble la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et la muscade. A l'aide de deux couteaux, introduire la graisse et le beurre dans la farine pour obtenir un mélange granuleux.

Combiner l'oeuf et le lait et ajouter au mélange de farine; mêler pour seulement humecter la préparation. Presser la pâte dans le moule. Cuire environ 20 minutes.

Egoutter 1 boîte de cerises rouges, dénoyautées. Mêler le sirop avec 1 c. à table de farine et ¼ tasse de sucre. Cuire sur feu moyen jusqu'à ébullition. Incorporer les cerises. Verser sur la pâte dès la sortie du four.

Cuire 10 minutes de plus. Servir chaud avec crème fouettée, si désiré.

Donne 9 portions.

SHORTCAKE AUX PÊCHES, POIRES OU ABRICOTS

Préparer une pâte à shortcake (voir recette de Shortcake aux Cerises). Egoutter une boîte de pêches, de poires ou d'abricots en tranches. A 1 tasse de sirop ajouter 1 c. à table de farine et bien mêler. Cuire sur feu moyen jusqu'à ébullition. Ajouter 2 c. à thé de jus de citron et incorporer les fruits. Verser sur la pâte.


Robin Hood
RECETTES DE FARINE
LA FARINE
ENRICHIE DE VITAMINES
Robin Hood
LA FARINE À TOUTES FINS
GARANTIE
La Farine Robin Hood est "éprouvée au four". Autrement dit, dans nos propres cuisines, on l'a mise à l'épreuve dans des recettes semblables à celles-ci. Nous nous assurons qu'elle est toujours parfaite . . . toujours de la même qualité supérieure . . . avant de vous l'offrir.

(*P. 24*) **1. TARTE-GÂTEAU AU CAFÉ** "*Le couronnement d'un bon repas*"

1 croûte de tarte non cuite de 9″
1 tasse de Farine Robin Hood, tamisée
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¼ tasse de graisse
¾ tasse de cassonade
1 oeuf
1 c. à thé de vanille
½ tasse de lait
½ tasse de pacanes hachées
2 c. à table de café instantané
1 tasse d'eau bouillante

Chauffer le four à 375°F. (modéré). Préparer une croûte à tarte. Ne pas piquer.
Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Défaire la graisse en crème. Ajouter graduellement le sucre et battre pour obtenir un mélange lisse et crémeux. Ajouter l'oeuf et la vanille. Incorporer les ingrédients secs à la pâte en alternant avec le lait. Commencer et finir par les ingrédients secs. Ajouter les noix. Verser dans la croûte non cuite.
Dissoudre le café dans l'eau bouillante. Verser sur la pâte.
Cuire environ 45 minutes.

2. PAIN AUX NOIX ET AUX ABRICOTS "*Le goûter du gourmet*"

2 tasses de Farine Robin Hood, tamisée
3 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
½ c. à thé de soda à pâte
1 tasse de sucre
¾ tasse d'abricots secs, hachés
½ tasse de noix hachées
1½ c. à thé de zeste de citron râpé
2 c. à table de beurre fondu
1 oeuf, légèrement battu
1 tasse de lait

Chauffer le four à 350°F. (modéré). Graisser un moule de 9″ x 5″ x 3″.
Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte, le sel, le soda et le sucre. Ajouter les abricots, les noix et le zeste râpé. Ajouter à la fois le beurre fondu, l'oeuf et le lait et mêler très peu pour seulement humecter la préparation. Ne pas battre le mélange. Verser dans le moule.
Cuire environ 1 heure.

LA TOURTIÈRE DU RÉVEILLON "*Le plat traditionnel du Noël canadien-français*"

PÂTE

2 tasses de Farine Robin Hood, tamisée
⅔ c. à thé de sel
⅔ tasse de saindoux
5 à 6 c. à table d'eau froide

Tamiser ensemble la farine et le sel. A l'aide de deux couteaux, couper la graisse dans la farine jusqu'à ce qu'elle soit de la grosseur d'un demi-pois.

Ajouter graduellement l'eau (1 c. à thé à la fois) au mélange de farine et de graisse, et mélanger légèrement à l'aide d'une fourchette.

Former ce mélange en boule et faire refroidir 10 minutes. Diviser la pâte en deux parties. Abaisser chaque partie à ⅛″ d'épaisseur. Déposer une partie dans l'assiette.

GARNITURE

1 c. à table de graisse
1 petit oignon haché finement
1 livre de porc maigre haché
½ livre de veau haché
2 à 3 c. à table d'eau bouillante
Sel et poivre
Feuilles de céleri hachées ou persil haché

Faire brunir l'oignon dans la graisse fondue. Ajouter les viandes et l'eau. Laisser mijoter environ 35 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien tendre. Assaisonner.
Verser cette préparation dans la croûte non cuite. Recouvrir de l'autre abaisse de pâte dans laquelle on aura fait des incisions.
Cuire à four chaud, 450°F., 15 minutes. Réduire la température à 350°F. et cuire 15 minutes encore.


Robin Hood
RECETTES DE FARINE
1
2
LA FARINE
ENRICHIE DE VITAMINES
Robin Hood
LA FARINE À TOUTES FINS
GARANTIE
Vous utilisez toujours, nous nous imaginons, les meilleurs ingrédients possibles pour vos recettes. C'est du reste ce que font les cuisinières habiles. Et comme la farine est un ingrédient de base en cuisine, ne devriez-vous pas, dans ce cas, toujours utiliser la Farine Robin Hood à Tout Usage?

TARTE ÉPONGE AU CITRON

"Une tarte au citron nouvelle dont tout le monde raffolera"

PÂTE:

1 tasse de Farine à gâteau et à pâtisserie Velvet, tamisée
¼ c. à thé de sel
¼ tasse de graisse froide
2 c. à table d'eau glacée

Tamiser ensemble la farine et le sel dans un grand bol. Introduire la moitié de la graisse dans la farine en utilisant deux couteaux ou un instrument spécial. Travailler jusqu'à texture fine. Introduire de la même façon le reste de la graisse et travailler jusqu'à formation de boules de la grosseur d'un demi-pois. Asperger également l'eau glacée en remuant la pâte avec une fourchette. Façonner la pâte en boule ferme. Mettre 10 minutes au froid. Abaisser sur une planche légèrement enfarinée: utiliser un rouleau enfariné et travailler dans toutes les directions en partant du centre. Détacher de la planche et recouvrir soigneusement l'assiette à tarte. Découper aux ciseaux en laissant un bord de ½ pouce. Replier ce bord par en-dessous et pincer sur le pourtour.

GARNITURE:

2 c. à table de beurre
⅔ tasse de sucre granulé
2 oeufs, séparés
3 c. à table de jus de citron
1 c. à thé de zeste de citron râpé
2 c. à table de Farine à gâteau et à pâtisserie Velvet
1 tasse de lait

Préchauffer le four à 475°F. (très chaud).

Défaire le beurre en crème. Ajouter graduellement le sucre. Remuer jusqu'à consistance légère. Ajouter les jaunes d'oeufs et bien remuer. Ajouter le jus et le zeste de citron. Incorporer la farine. En remuant, ajouter le lait.

Monter les blancs d'oeufs en neige ferme mais non sèche; les incorporer dans le premier mélange.

Verser dans la croûte de tarte non cuite.

Cuire à four très chaud 10 minutes. Réduire la chaleur à 350°F., (modéré), et prolonger la cuisson de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré dans la tarte en ressorte propre.

GÂTEAU CHIFFON À L'ORANGE

"Aussi léger qu'un gâteau des anges . . . aussi savoureux qu'un gâteau au beurre"



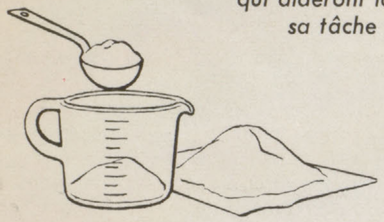
1¼ tasse de Farine à gâteau Velvet, tamisée
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de sel
¾ tasse de sucre granulé fin
¼ tasse d'huile de maïs
⅓ tasse de jus d'orange
3 jaunes d'oeufs
½ c. à thé d'essence de citron
1 c. à thé de zeste d'orange
3 blancs d'oeufs
¼ c. à thé de crème de tartre

Préchauffer le four à 350°F. (modéré). Mélanger tous les ingrédients (à l'exception des blancs d'oeufs et de la crème de tartre) et remuer jusqu'à consistance lisse. Monter les blancs d'oeufs et la crème de tartre en neige ferme. Incorporer les blancs dans le premier mélange. Remuer délicatement.

Verser dans un moule à tube de 8″, non graissé, ou dans un moule carré de 8″, non graissé, et cuire 40 minutes environ. Suspendre le gâteau à l'envers de façon à ce que la surface ne touche à rien. Laisser complètement refroidir avant de démouler. Lorsque le gâteau est refroidi, le garnir d'un glaçage à l'orange.

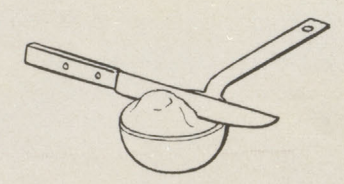
Quelques conseils pratiques...

qui aideront la ménagère dans sa tâche quotidienne.



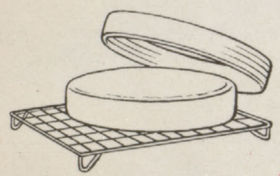
1. POUR MESURER LA FARINE

Tamiser d'abord la farine sur un papier. La déposer ensuite délicatement à la cuillère dans une tasse graduée. Egaliser avec un couteau. Ne pas presser, ni tasser.



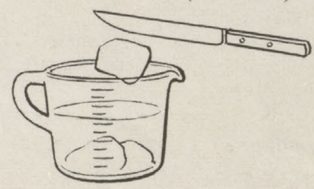
2. POUR MESURER LA GRAISSE

Par cuillerées à table: remplir la cuillère de graisse ramollie; égaliser au couteau. Mesurer les quantités importantes selon la méthode d'immersion (voir no 4).



3. POUR RETIRER LE GÂTEAU DU MOULE

Laisser refroidir le gâteau sur un gril pendant 15 minutes si le moule était graissé et enfariné, pendant 5 minutes si le moule était tapissé de papier ciré. Glisser un couteau sur le pourtour du gâteau. Placer le gril sur le moule; retourner et soulever celui-ci. Placer un second gril sur le gâteau. Remettre le gâteau à l'endroit et le laisser refroidir complètement.



4. POUR MESURER LA GRAISSE SELON LA MÉTHODE D'IMMERSION

Pour mesurer ¼ de tasse de graisse remplir d'abord aux ¾ la tasse d'eau froide. Ajouter la graisse en morceaux; la presser sous l'eau froide jusqu'à ce que le niveau de l'eau marque la pleine tasse. Vider l'eau et utiliser le ¼ de tasse de graisse. Cette méthode sert à mesurer toute fraction d'une tasse.



5. POUR RÉUSSIR LES BISCUITS À LA CUILLÈRE

Si les biscuits à la cuillère s'étendent trop durant la cuisson, c'est que la pâte aurait dû être refroidie ou qu'elle contient trop de graisse.

6. EMMAGASINER

- Les biscuits croustillants dans un contenant fermé à demi.
- Les biscuits tendres dans un contenant hermétiquement fermé.
- Les gâteaux aux fruits dans un papier pliofilm ou d'aluminium.
- Les flancs, les tartes à la crème et la crème fouettée doivent être réfrigérés avant et après le service.
- Les tartes aux fruits doivent être couvertes et conservées à la température de la pièce.
- Glacer les gâteaux refroidis. Conserver les gâteaux non glacés ou glacés dans des contenants hermétiquement fermés.

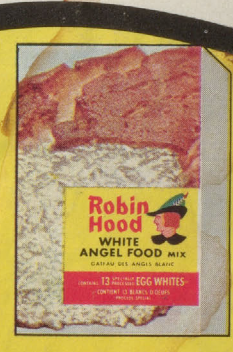
Nous espérons que ces quelques conseils vous seront pratiques. Si vous avez des suggestions à faire dans ce domaine, n'hésitez pas à nous les envoyer. Faites-nous part également de vos problèmes culinaires. Nous tâcherons de vous aider à les résoudre.

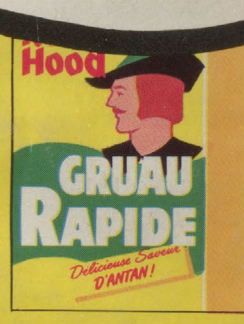

Carnet de
Nouvelles Recettes

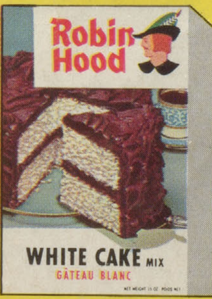
Robin Hood

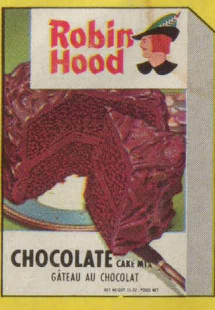


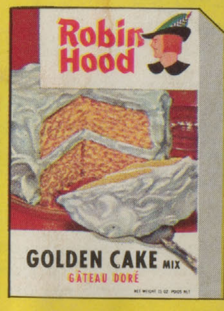

Robin Hood
FRUIT CAKE MIX
GÂTEAU AUX FRUITS


Robin Hood
WHITE
ANGEL FOOD MIX
GÂTEAU DES ANGES BLANC


Hood
GRUAU
RAPIDE
Délicieuse Saveur
D'ANTAN!


Robin Hood
WHITE CAKE MIX
GÂTEAU BLANC


Robin Hood
CHOCOLATE CAKE MIX
GÂTEAU AU CHOCOLAT


Robin Hood
GOLDEN CAKE MIX
GÂTEAU DORÉ


Robin Hood
HONEY SPICE CAKE MIX
GÂTEAU ÉPICES ET MIEL